Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 8 listopada 1930 roku. № 45

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 605-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Warka a słód.

Otrzymawszy z Prezydjum Szan. Związku Piwowarów w Polsce zaszczytną propozycję, abym na Walnem Zebraniu tego Związku wygłosił referat techniczny z zakresu piwowarstwa, byłem w prawdziwym ambarasie, jaki obrać temat, aby z jednej strony nie nadużyć zbytnio cierpliwości słuchaczy, z drugiej strony, by nie przelewać z pustego w próżne i nie opowiadać rzeczy powszechnie już znanych, lecz podać coś nowszego i ciekawszego, coby miało trwalszą wartość dla praktyki w przemyśle piwowarskim.

I nie taję, że rzeczywiście z pewną trudnością przychodziło mi zdecydować się na temat, nie dlatego, żeby sfery naukowe i techniczne, tym przemysłem interesowane, powiedziały sobie, że wszystko, a przynajmniej bardzo dużo z tej dziedziny już znamy, że niema narazie czego nowego szukać, można więc trochę spocząć i udać się na wywczasy — sprawa wcale tak się nie przedstawia — może nawet wręcz odwrotnie — praca naukowa i techniczno-doświadczalna w tej dziedzinie wre bardzo gorączkowo, w tempie nawet przyśpieszonem, warsztaty pracy w tych działach poważnie się rozszerzają i pozyskują coraz więcej dzielnych i pierwszorzędnych pracowników, którzy żmudną a niezmordowaną pracą popychają wiedzę gwałtownie naprzód i osiągają rezultaty, wzbudzające pełne uznanie świata naukowego, czego najoczywistszym dowodem jest chociażby fakt, że w ostatnich czasach nagroda Nobla z działu chemicznego staje się coraz częściej udziałem pracowników z dziedziny prac, stojących w bezpośrednim związku z przemysłem fermentacyjnym. (Fischer, Buchner, Euler). Jeżeli mimo to w praktyce piwowarskiej, wyłączywszy kwestję aparatury i maszyn, pozornie niewiele się zmieniło i pewien status quo w dziedzinie technologicznej się utrzymuje, to powód leży w tem, że przemysł ten jest wyjątkowej natury i wyjątkowo w stopniu najwyższym skomplikowany. To też wprowadzenie na jakimkolwiek odcinku roboty takiej lub owakiej zmiany, opartej nawet na najpewniejszych, nauką i badaniami laboratoryjnemi stwierdzonych faktach, może jedną fazę albo moment uprościć lub poprawić, lecz równocześnie musi więcej lub mniej wytrącić z równowagi dalszy bieg procesów i wprowadzić je na nowe tory, co do których niezawsze łatwo przewidzieć, dokąd one doprowadzą. I nie są w przemyśle tym rzadkością fakty, że jakiś zabieg, łagodzący lub nawet zupełnie zasklepiający jedną ranę, otwiera w dalszem następstwie ranę lub bóle w innem miejscu. Im bliżej już końcowej fazy roboty zaaplikowany został jaki środek lub dokonany nowy techniczny zabieg, tem mniejsze jest ryzyko, tem łatwiejszy do przewidzenia wynik i odwrotnie. Mało natomiast w przemyśle tym jest wypadków, aby operacja w jednem miejscu radykalnie dokonana, wzmocniła w następstwie cały organizm i trwale uodporniła go na inne nieprzewidziane a liczne choroby.

Tem też tłumaczy się ciekawe zjawisko, że literatura naukowa lat ostatnich jest nader bogata i płodna, liczne szczegóły doznały i doznają najbardziej drobiazgowego opracowania ,nowe, częstokroć niezmiernie ważne dla praktyki czynniki wyławia nauka i wyciąga je na światło dzienne, a praktyka piwowarska albo przechodzi nad tem wszystkiem zupełnie do porządku dziennego, lub bardzo nieśmiało je wykorzystuje, zachowując stanowisko więcej lub mniej konserwatywne. I nie można się temu zbytnio dziwić. Każdy z praktyków przechodził może nieraz te fazy, że, przeczytawszy lub usłyszawszy o jakichś nowościach w tym lub innym dziale roboty browarnianej, rozentuzjazmował się, spróbował tej nowości u siebie i nierzadko doznał tylko rozczarowania. I obecnie jesteśmy ciągle świadkami, jak rozmaite urządzenia browarniane najnowszych systemów, zachwalane i polecane nieraz przez słynne powagi i poważne firmy, zdołały przedostać się do praktyki z niemałym często nakładem trudów i kosztów i tu, nie osiągnąwszy sędziwego wieku, musiały przedwcześnie pójść na emeryturę i zrobić miejsce systemom dawniejszym. Tak dzieje się z prasami zacierowemi, podobny los zdaje się dotykać aparaty do chłodzenia, których celem miało być wyparcie łodzi chłodzących, w podobny sposób ważą się losy różnych nowszych pomysłów urządzeń słodowni, suszarni i t. p.

O ile z jednej strony wypadki te są dowodem żywotności przemysłu, szukaniem nowych środków i dróg, wyzwalania się z pod znaku konserwatyzmu— co zazwyczaj nie odbywa się nigdzie bez ofiar, „bo gdzie drwa robią — tam trzaski lecą" to z drugiej strony nie można się zbytnio dziwić dużej dozie ostrożności, z jaką przemysł piwowarski odnosi się do wszelkich nowości, chociażby one nie przedstawiały większego ryzyka — „bo kto się raz na gorącem sparzył, ten długo na zimne jeszcze będzie dmuchał".

Z tych kilku uwag ogólnej natury zrozumiałem wyda się pewne zaambarasowanie, jakie opanowuje prelegenta przy wyborze tematu, któryby miał dla praktyki piwowarskiej przynieść — jeżeli nie całkiem coś nowego, — to przynajmniej mógł wywołać większe zainteresowanie i dać wdzięczny podkład do iście fachowej dyskusji. Z powyższych względów zdecydowałem się na poruszenie na tem poważnem miejscu tematu starego, jak samo piwowarstwo, a jednak

zawsze aktualnego — jakim jest związek między warką a słodem.

Co się tyczy samej warki, a raczej sposobu sporządzania zacieru, do czego chciałbym się głównie tym razem ograniczyć, to wiadomo, że w obecnych czasach dysponujemy już wcale poważnym zastępem metod tej roboty. Trudno nawet metody te ująć w jakiś wyraźniejszy system, gdyż w szczegółach wykonania rozmaite sposoby prowadzenia warki blisko i często o siebie zahaczają.

Wszystkie te metody, więcej lub mniej odbiegające od prototypu, t. j. przez czystą empirję opracowanej roboty na 3 zaciery, mają rozmaite względy na celu.

Jedna grupa metod warki zdąża do tego, aby smak i wogóle charakter piwa wypadł jak najszlachetniejszy, gustowi konsumentów najbardziej odpowiadający, nie licząc się zupełnie z innemi względami lub usuwając je na plan drugi. Inne metody jako główny cel mają wzgląd na osiągnięcie jak najwyższej wydajności słodu, usiłowaniem zaś innych jest skrócenie czasu pracy, co zazwyczaj idzie w parze z obniżeniem kosztów produkcji i t. p.

Nie mając zamiaru omawiać w szczegółach poszczególnych metod, gdyż praktykom są one więcej lub mniej dokładnie znane, ograniczę się tylko do samego wymienienia najważniejszych z tych metod i to jedynie typu dekokcyjnego.

Z najdawniejszej t. zw. „asekuracyjnej warki" na trzy zaciery, sędziwej już staruszki, pochodzącej jeszcze z czasów, kiedy nie znano zupełnie natury i własności enzymów — używanej dotąd prawie powszechnie przy wyrobie piw ciemnych typu bawarskiego i z pewnemi modyfikacjami nawet w licznych bro-

40) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

W pismach Herodota, w opisach wojen Persów ze Scytami, znajdujemy na liście wojsk i ludności obozów wojennych także wielu rzemieślników, a między nimi „opsopoiói" i „zytopoiói", co znaczy „piekarzy" i „piwowarów"; świadczy to, że armje wojujące, podczas odpoczynków i zawieszenia broni, uzupełniały na miejscu zapasy chleba i piwa.

Czasy panowania rzymian i rozwój państwa rzymskiego wstrzymują cokolwiek dalsze rozpowszechnianie się piwa wśród ludów Europy. Rzymianie nazywają piwo napojem „barbarzyńców", popierając tylko rozwój i eksport wina. Wino, wysyłane w wielkich ilościach do ziem gallów, germanów i scytów, dawało państwu rzymskiemu znaczne dochody. Jednoczesny prawie rozwój winiarstwa w Grecji spowodował coraz większe rozszerzanie się tego przemysłu na świat cały. Legjony rzymskie, przechodząc coraz inne kraje zawojowane, propagowały wszędzie napoje z latorośli winnej, zakładały nawet własnoręcznie winnice nad Dunajem, Renem i Elbą. Na ziemiach tych wprowadzenie wina na dłuższy okres czasu usuwa zupełnie z użycia stare napoje „barbarzyńskie": miód i piwo. Ludy Hiszpanji, Francji i ziem półwyspu bałkańskiego stają się za przykładem ziemi italskiej i greckiej gorącymi zwolennikami wina.

Eschylos w pismach swoich, chwaląc greków, pijących tylko wino szlachetne, śmieje się z innych narodów „barbarzyńskich", których napojem narodowym jest „kwaśne piwo".

Dopiero wędrówki ludów i wyzwolenie się ich z pod jarzma rzymskiego pozwoliły wrócić niektórym do swych napoi narodowych: miodu i piwa. Najstarszym z tych napoi ludów europejskich był prawdopodobnie miód. Wiele narodów warzy miód i piwo i traktuje je jednakowo, inne zarzucają produkcję miodu, oddając pierwszeństwo napojom, wytwarzanym z produktów zbożowych: jęczmienia i pszenicy.

warach do piw jasnych—wyrobiła się z biegiem czasu warka na 2 zaciery.

Metoda warzenia na 2 zaciery — po wprowadzeniu do niej przez Windischa dłuższej lub krótszej pauzy rozbiałkowującej („Eiweissrasteverfahren"), względnie przez skrócenie tej fazy i nazwanej w tej modyfikacji „metodą wielce skróconego zacierania" („Hochkurzmaischerverfahren") i wreszcie z zupełnem przeskoczeniem tej fazy, zwanej wtedy „metodą przeskokową" (Springmaischverfahren") — stała się metoda ta najbardziej uniwersalną i można napewno twierdzić, że jest dzisiaj najwięcej stosowaną, tembardziej, że przez dalsze modyfikacje da się metoda ta z łatwością przerobić na warkę o jednym zacierze, a nawet na warkę infuzyjną.

Jeżeli do warki na 2 zaciery włączymy — w razie potrzeby — fazę przedzacierania, czyli digestję zimną („Vormaischverfahren"), to można przyjąć, że warka na 2 zaciery, (a może nawet na jeden zacier), odpowiednio do natury słodu i typu piwa, jakie zamierzamy wyrobić — nagięta, pozwoli nam zawsze wyprodukować brzeczkę o takim składzie i własnościach, aby dała produkt, odpowiadający naszym życzeniom.

Liczne inne metody warki, jak np. te, które mają na względzie szybkie ściąganie brzeczki i szybkie wysładzanie (metoda Schmitz'a i pokrewna Rutschman-n'a), dalej metody, uciekające się do gotowania zacierów pod ciśnieniem (sposób Lazarusa - Schwensen'a, sposób Jung'a) wreszcie różne metody, których główną cechę stanowi poddawanie osobnemu traktowaniu poszczególnych części przesortowanego śruta (metoda Kubessy, Merza, Plescha i t. p.) mają na względzie głównie moment ekonomiczny, t. j. osiągnięcie ze słodu największej wydajności, co jednak nierzadko połączone jest z innemi niepożądanemi zjawiskami, jak mniej korzystną barwą brzeczki lub wzbogaceniem się jej w mniej szlachetne składniki ekstraktu, skutkiem czego produkt pod względem jakościowym często zawodzi i dlatego głównie metody te nie znalazły powszechniejszego wzięcia.

Dysponując obecnie tak mnogą ilością metod warzelnianych, zdawałoby się, że dziś już w browarze warka nie powinna tak dalece zaprzątać naszego umysłu, boć każdy browar ma możność wybrania i dobrania dla siebie takiej metody warzenia, któraby mu powodzenie zapewniła. Nawet w niektórych książkach piwowarskich można się spotkać ze zdaniem, że w warzelni niema już nic nowego do poczynienia. Oby tak rzeczywiście było!

Nie da się zaprzeczyć, że warzelnia jest miejscem jedynie decydującem o charakterze, jakości i trwałości piwa. Błąd tutaj poczyniony nie da się już w dalszym ciągu usunąć ani zamaskować i w gotowym produkcie ujawnić się musi. O słuszności tego twierdzenia każdy fachowiec łatwo się przekona, zważywszy dokładniej, czego się od dobrego piwa żąda.

Wiadomo, że każdy producent dąży do tego, aby jego produkt zadowalał w zupełności krąg jego konsumentów. Cel ten wtedy można uważać za osiągnięty, gdy wyrabiany produkt wykazuje zawsze te same, przez konsumentów chętnie widziane, własności i ce-

---

Zdaniem pisarzy greckich i łacińskich miodosytnictwo znane było nawet wcześniej od winiarstwa. Podług opisów grobowców staroegipskich w pracy Dr. E. Hubera o piwowarstwie dawnego Egiptu, znaleziono w grobowcu Rachmera w Schech abd el Gurna obrazy i rzeźby, znajdujące się obecnie w muzeum berlińskiem, a przedstawiające miodosytnię z czasów Faraonów. Wyrabiano więc już wtedy miód pitny, wino miodowe, narówni z winem jęczmiennem, czyli piwem.

Pisarze łacińscy, mówiąc o miodzie znanym w czasach państwa rzymskiego, zaliczają ten napój do rzędu win owocowych, napoi najtańszych, dostępnych ludności najuboższej narówni z octem „posca", lub winem z odpadków winiarstwa „thamna".

Za czasów Juljusza Cezara miód nazywają (według Pliniusza) napojem narodowym „barbarzyńców": gallów i plemion germańskich. „Barbarzyńcy", zaludniający puszcze, pokrywające wtedy wielkie przestrzenie Europy, zanim jeszcze poznali kulturę rolną, zajmowali się powszechnie bartnictwem, pszczelnictwem leśnem, wytwarzając z miodu pierwszy swój napój pokrzepiający i upajający. Miód był więc najdawniejszym napojem ludów germańskich, jak również ich sąsiadów i wrogów odwiecznych — słowian.

Polska, Litwa i Ruś znają miodosytnictwo od czasów początków swego istnienia, poznali je jeszcze w mrokach przeddziejowych, wcześniej, niż piwowarstwo. Miód, jako narodowy napój słowiański, warzą wszędzie: w pierwotnych siedzibach leśnych ludzi, chatach kmiecych, grodach obronnych i dworzyszczach władyków — książąt. Z chwilą wprowadzenia piwowarstwa miodosytnictwo wkracza i do browarów, które stają się w ten sposób wytwórniami zarówno piwa, jak miodu. Takich wytwórni tych starych napoi słowiańskich znajdujemy najwięcej w późniejszej Rosji, gdzie niektóre z nich przetrwały aż do czasów ostatniej wojny europejskiej. Miód jednak, prastary napój książęcy, stał się tam napojem wyłącznie prawie warstw drobnomieszczańskich i włościańskich.

W znanych arcydziełach poezji Puszkina, ten

chy. Jakich cech żąda konsument od dobrego piwa, sprawa ta wszystkim fachowcom jest aż nadto dobrze znana, lecz, niestety, nie wszystkim—mimo najszczerszej chęci — udaje się tak szczęśliwie wywiązywać z tego zadania i zawsze nienaganny produkt otrzymywać.

Cechy, jakiemi ma się odznaczać dobre piwo, można podzielić na dwie kategorje, mianowicie na cechy — rzec można — zewnętrzne, które odrazu każdemu konsumentowi wpadają w oczy i cechy wewnętrzne, które nie każdy konsument łatwo wyczuje, a które dopiero analiza chemiczna względnie bakterjologiczna może ujawnić.

Do cech pierwszej kategorji należy w pierwszym rzędzie trwała klarowność piwa, dalej odpowiednia do tego typu barwa, wreszcie cecha dla piwa najważniejsza i najistotniejsza, napój ten wybitnie odróżniająca od wszelkich innych napojów — zarówno alkoholowych jak i bezalkoholowych — to należyta pienistość i piankowatość.

Co do pierwszej jeszcze cechy zewnętrznej dobrego piwa, a więc klarowności, to wiadomo, że w parze z nią idzie również wytrzymałość piwa.

Wprawdzie browar rozporządza obecnie całkiem niewinnym środkiem, aby nawet bakterjologicznie chore lub chemicznie wadliwie zbudowane piwo móc wypuścić w stanie zupełnie klarownym, ma przecież bardzo skutecznie, a niekiedy nawet za energicznie pracujące filtry; nie ma jednak środków niewinnych, względnie nie kolidujących z paragrafami ustaw, (wyłączywszy jedynie pasteuryzowanie), aby piwo, nienależycie pod względem składu chemicznego zharmonizowane lub pod względem bakterjologicznym niezupełnie zdrowe, zdołało poza browarem utrzymać się w stanie nienagannej klarowności przez maksymalny okres czasu, określony obecną techniką piwowarską.

A wiemy wszyscy doskonale, jak omówione wyżej cechy zewnętrzne nastrajają konsumenta do danego piwa. Może być piwo pod względem cech wewnętrznych nawet mniej korzystnie zbudowane, może ilość alkoholu i ekstraktu być nawet mniejsza, może nawet i w smaku mieć pewne niedomagania, a będzie mimo to chętnie konsumowane, gdy tylko zadowoli wzrok, posiada pociągający, nęcący i apetyczny wygląd. Zresztą stwierdzono nawet naukowo, że każdy środek pokarmowy łatwiej zostaje przez organizm strawiony i prędzej wychodzi na zdrowie, gdy ma

---

wieszcz narodowy rossyjski, przedstawiając wiernie zwyczaje i obyczaje swych przodków, zalicza piwa i miody do napoi dawnego stołu książęcego. W poemacie swym „Rusłan i Ludmiła", z czasów „kniazia Władimira" (Włodzimierza Wielkiego) i wprowadzenia chrześcijaństwa na Rusi w roku 988, podaje opis uczt dawnych, który dobrze „wkuwano" w umysły młodzieży naszej, kiedy dzisiaj jeszcze, w roku 25-lecia strejku szkolnego i zamknięcia szkół rossyjskich w Polsce, wychowańczy tych szkół mogą go cytować z pamięci:

„W tołpie moguczich synowiej
„Z druźjami w gridnice wysokoj
„Władimir sołnce pirował.
„Mieńszuju docz on wydawał
„Za kniazia chrabrawo Rusłana
„ Imiod iż tiażkawo stakana
„Za ich zdorowje wypiwał.
„Nie skoro jeli predki naszi,
„Nie skoro dwigaliś krugom
„Kowszi, sierebrianyja czaszi
„Z pienistym piwom i winom.
„Oni zdorowje w sierdce lili,
„Kipieła piena po krajam,
„Ich ważno czaszniki nosili
„I nizko kłanialić gostiam".

Puszkin opisuje ucztę na dworze księcia Włodzimierza, zwanego słońcem, który świętuje właśnie gody weselne córki swej z księciem Rusłanem. Wychyla za ich zdrowie „ciężkie szklanice" miodu. Goście weselni jedzą i piją wolno, statecznie, delektując się piwem „pienistem" i winem. Gęsto krążą kubki i czary srebrne, wciąż dolewane biesiadnikom przez majestatycznych podczaszych, bo przecież miód, piwo i wino to napoje „uzdrawiające serce", dodające siły i mocy wojownikom.

Po latach wielu (w roku 1895) pisze Dr. L. N. Simonow w swej pracy „Piwowarenje, kwasowarenje i miodowarenje": „na wykwintnych przyjęciach w domach osób należących do lepszego towarzystwa rossyjskiego podaje się obecnie przeważnie tylko wi-

bardziej pociągający i apetyt wzbudzający, piękny wygląd zewnętrzny.

Aby więc wyrobić piwo, któreby w dzisiejszem pojęciu było bez zarzutu i zadowalało całkowicie konsumentów, trzeba w pierwszym rzędzie należycie wykonać warkę. Warka jest bezsprzecznie tą najważniejszą manipulacją, która — rzec można — nadaje wytworowi fason.

Może być wykończenie produktu we wszystkich dalszych szczegółach nawet najsolidniejsze, a wszystko to na nic się nie przyda, gdy fason—krój materji—został spartaczony, bo strój w całości wypaść musi albo za ciasny, albo za obszerny lub nieproporcjonalnie zestawiony. Tak samo wadliwie wypaść musi piwo, gdy warka nie została trafnie przeprowadzona, czyli innemi słowy, gdy metoda warzenia nie została należycie dostosowana do jakości i natury słodu z uwzględnieniem typu piwa, jakie miało być wyrobione.

I tu wchodzimy właśnie w sedno całej sprawy. „Słód jest duszą piwa" mówi stara piwowarska maksyma, a dodałbym do tego, że warka duszę tę ucieleśnia i wydaje twór wolny lub niewolny od grzechu pierworodnego. Wszak wiadomo powszechnie, że z tego samego słodu (a nawet przy użyciu tych samych dalszych materjałów) w jednym browarze wypada piwo bez zarzutu, w innym wytwór więcej lub mniej wadliwy.

Jak z jednego drzewa może być i krzyż i łopata, tak samo z tego samego słodu wypaść może wyśmienite piwo lub nędzna lura, zależnie w pierwszym rzędzie od warki.

To też rozpatrując robotę warzelnianą, nie można nie mieć równocześnie na względzie słodu, który ma być przerobiony. Odczuwamy już teraz całkiem wyraźnie, jaka ścisła zależność zachodzi między warką, a słodem. *(D. c. n.).*

ZŁAGODZENIE PROHIBICJI W AMERYCE.

Jak nas informuje prasa codzienna, stronnictwo republikańskie w Stanach Zjednoczonych odbyło szereg poufnych konferencji w sprawie koniecznych zmian w ustawie prohibicyjnej. Prezydent Hoover jest podobno pozyskany dla tego planu i zamierza zwołać nadzwyczajną sesję kongresu. Republikanie oświadczają się za koniecznością złagodzenia prohibicji ze względu na niepomyślne stosunki gospodarcze, a nadto chcą oni wytrącić demokratom broń agitacyjną przy wyborach do kongresu. Jak już oddawna projektowano, ma być dozwolona produkcja i spożycie piwa pełnowartościowego i browary amerykańskie czynią podobno przygotowania do wznowienia produkcji. Browary „Pabot Brewery" przeznaczyły już podobno na doprowadzenie do porządku swoich urządzeń około miljona dolarów.

---

no, toleruje się jeszcze czasem piwo i kwas, lecz podawanie miodu należy do „mauvais genre".

Nic dziwnego, gdyż napój miodem nazywany mało już przypominał słynne dawniej i cenione miody słowiańskie. Postępy cywilizacji uszlachetniające produkty piwowarstwa i winiarstwa na rozwój miodosytnictwa wpływały wręcz ujemnie. Masowe niszczenie lasów doprowadziło do upadku pszczelnictwo, siłą rzeczy produkcja fabryczna miodu zastępowała coraz droższy surowiec naturalny o wiele tańszym cukrem. Nieliczne już tylko miodosytnie polskie i litewskie starały się podtrzymać dawne tradycje tego napoju, większość wytwórni produkowała miody, coraz mniej właściwy miód przypominające przechodząc wreszcie do wytwarzania bezalkoholowych lemoniad miodowych i owocowych.

Miód, jako najdawniejszy nasz napój narodowy, opiewany wielokrotnie przez naszych wieszczów i mistrzów słowa, zasługuje na opis obszerniejszy, do tematu tego więc powrócimy podczas opisu dziejów piwowarstwa w Polsce, a tymczasem wracamy do dalszych losów tego przemysłu w odległych czasach rzymskich.

W Rzymie Cezarów, następcy i zwycięzcy wpływów Hellady, podczas uczt i bachanalji lało się strumieniami przeważnie wino szlachetne.

Wystarczy przypomnieć sobie mistrzowskie opisy uczt Cezara i patrycjuszy rzymskich za czasów Nerona w powieści Henryka Sienkiewicza „Quo Vadis". Podczas uczty Nerona

> „tłumy niewolników z wielkich waz, napełnionych śniegiem i okręconych bluszczem, wydobywają co chwila mniejsze kratery z licznymi gatunkami win. Wszyscy piją obficie. Z pułapu na stół i biesiadników spadają raz w raz róże! Niewolnicy ustawicznie napełniają krużę winem. Wino ćmi już oczy patrzących. Uczta zmienia się stopniowo w pijacką i rozpustną orgję". (D. c. n.).

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Biuro Kontroli przy C. Z. P. P. i S. W tym tygodniu wszystkie bez wyjątku browary czynne otrzymały projekt organizacji „Biuro Kontroli produkcji i handlu piwem", mającej powstać przy C. Z. P. P. i S.

Projekt ten został opracowany i przyjęty przez grupę browarów reprezentujących 61% ogólnej produkcji krajowej. Celem biura będzie uzdrowienie rynku piwnego przez przystosowanie wysokości produkcji do spożycia, jak również znormalizowanie naszych stosunków handlowych na rynku piwnym.

W najbliższym czasie związki browarnicze będą zwoływać lokalne zebrania [redacted] browarów w celu wspólnego rozpatrzenia projektu przez browary stojące poza wyżej wspomnianą grupą. Wobec doniosłych skutków, jakie podobna organizacja dać musi, pozwalamy sobie prosić WWPP. właścicieli browarów, by zawczasu raczyli jaknajdokładniej zapoznać się z treścią projektu jeszcze przed zebraniami, o których terminie i miejscu w swoim czasie nie omieszkamy wszystkich zawiadomić.

Ze wszech miar byłoby pożądane by wszyscy w jaknajkrótszym czasie zechcieli piśmiennie nadesłać do C. Z. P. P. i S. cenne uwagi krytyczne z punktu widzenia, ustosunkowania do wysuniętego projektu.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	4/XI	24.— — 25.— zł.
	5/XI	24.— — 25.— zł.
Bydgoszcz.	30/X	24.— — 26.— zł.
Łódź.	30/XI	26.— — 27.— zł.
Poznań.	30/X	25.— — 27.— zł.
	3/IX	25.— — 27.— zł.
	4/IX	25.— — 27.— zł.
Wilno.	3/XI	24.— — 25.— zł.
	5/XI	24.— — 25.— zł.
Hamburg.	30/X	4.05 flh Dun. Ros.
	30/X	4.15 flh. La Plata
Chicago	30/X	Jęczmień słodowy 47 — 66 cts za bushel
	3/XI	Jęczmień słodowy 48 — 66 cts. za bushel
	4/XI	Jęczmień słodowy 47 — 65 cts. za bushel
	5/XI	Jęczmień słodowy 46 — 66 cts. za bushel

CHMIEL

LWÓW, 30.10. Cena w sprzedaży do browarów za chmiel najlepszy wynosi 22 dol. loco stacja nadania, gatunki niższe sprzedają po 15 — 18 dol. Tendencja na rynku chmielowym silniejsza przy cenach zwyżkowych. Na skutek silnego zainteresowania zagranicy zapasy chmielu w Polsce znacznie zmalały, tak, że obecnie w ręku producentów chmielu pozostaje jeszcze tylko ogółem około 3000 cetnarów.

Związek Piwowarów w Polsce

donosi:

Stosownie do uchwały zapadłej na Walnym Jesiennym Zjeździe we Lwowie następny

Piwowarski Kurs Powtarzający

odbędzie się w Krakowie, w pierwszym kwartale 1931 roku.

Celem dokładnego ustalenia ilości uczestników niniejszem uprzejmie prosimy o łaskawe zgłoszenie uczestnictwa do dn. 1 grudnia r. b.

Zarazem, z powodu zmiany siedziby Sekretarjatu od 1 listopada r. b., korespondencję do Związku prosimy kierować pod adresem prezesa Związku Piwowarów w Polsce—Ostrów Wlkp., Browar Ostrowski.

z poważaniem

Zarząd Związku Piwowarów w Polsce

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.